

PROSPEK PENGEMBANGAN JAMUR KUPING DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Indah Widowati dan Budiarto
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta

ABSTRAK

Jamur kuping merupakan jamur edibel yang mempunyai rasa lezat, bau harum, nilai gizi tinggi dan memiliki khasiat obat sehingga memiliki potensi ekonomi tinggi. Jamur kuping pertama kali diusahakan secara komersial oleh petani di Cina, kemudian Jepang dan saat ini mulai dikembangkan di Indonesia, khususnya di Jawa Timur dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Dilihat dari sisi budidaya, kesederhanaan alat dan lokasi ketinggian 500-1000 meter dari permukaan air laut tersedia di DIY. Potensi budidaya jamur kuping di Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya di kecamatan Cangkringan dan Pakem, Kabupaten Sleman pasaran ekspor jamur kuping terutama ditujukan ke negara Jepang, Hongkong, Amerika dan Eropa. Media penanaman menggunakan polybag yang diisi serbuk gergaji di campur bekatul (18%) dan kapur (1%). Setelah media tanam disiapkan kemudian dilakukan pasteurisasi dan inokulasi bibit jamur kuping. Tanaman jamur kuping yang telah siap tumbuh miseliumnya dipindahkan ke kumbang yang steril dengan suhu ruangan 25-17°C. penanaman dilakukan setelah jamur tumbuh berumur sekitar 20 hari, pangkal jamur dipotong, dicuci bersih dan dijemur sampai kering. Analisis usahatani jamur kuping di Kecamatan Cangkringan D.I.Yogyakarta tahun 1998 per lubang (5000 polybag) menunjukkan keuntungan per periode usaha (5 bulan) mencapai Rp. 3.576.250,- atau sebesar Rp.715.250,- per bulan.

Kata kunci: Jamur kuping, budidaya, peluang ekspor